TEL KADAYIF

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

500 g tel kadayıf
250 g tereyağı veya sadeyağ
50 g antepfıstığı
100 g antepfıstığı, çekilmiş
Şerbeti için
500 ml su
375 g toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şerbeti için tencereye su ve şekeri ekleyin. Kısık ateşte kaynamaya bırakın.
Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 15 dakika kadar pişirin.
Şerbete limon suyu ekleyin. 2-3 dakika sonra ocaktan alın. Soğuması için ayrı bir yerde bekletin.
Tel kadayıfı yayvan bir tepsiye alın. Kadayıfları elle açıp havalandırın.
Yağı kısık ateşte eritin. Ilınması için bir kenarda bekletin.
Kullanacağınız tepsiyi erittiğiniz yağın yarısı ile bolca yağlayın. Bütün haldeki antepfıstıklarını yağlanmış fırın tepsisine serpiştirin.
Yağlanmış ve fıstıkla kaplanmış fırın tepsisinin tabanını tel tel açılan kadayıfların yarısıyla kaplayın. Bu esnada kadayıfları azar azar serpiştirin ve tereyağına iyice yapışmalarını sağlayın. Sıkışması için bir tepsiyle bastırarak üzerinden geçin.
İnce çekilmiş Antep fıstıklarını kadayıfların üzerini örtecek şekilde tepsiye serpiştirin.
Kalan kadayıfları da azar azar ekleyerek sıkışması için aynı işlemleri tekrarlayın. Kalan eritilmiş yağ ile tatlının üzerini yağlayın.
Fıstıklı kadayıfı önceden ısıtılmış 200°C fırında üzeri kızarana kadar pişirin.
Üst kısmı kızaran tatlıyı dikkatli bir şekilde ters çevirip, diğer tarafını da 10 dakika kızartın.
Her iki tarafı da nar gibi kızaran kadayıfı fırından alıp ılınması için 2-3 dakika bekletin. Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti azar azar yedirerek gezdirin.
Şerbetini içine çeken kadayıfı dilimlendikten sonra servis edin.